

# Corndogs

in Einbecker Bierteig



## Zutaten

- 5 Würstchen (z.B. Bockwürste)
- etwas Mehl zum Bestäuben

### Für die Bierteig

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Maismehl
- 200 ml Milch
- 80 ml Einbecker Kellerbier
- 1 Ei
- 2 EL Honig
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- optional: 1 TL Chilipulver

### für den Dip

- 2 EL Senf
- 3 EL Mayonnaise

### außerdem

- Fett zum Frittieren
- Schaschlik Spieße aus Holz



## Passendes Bier



### Vorbereitungszeit

5 Minuten



### Grillzeit

4-5 Minuten



### Grilltemperatur

170 °C



### Schwierigkeit

Leicht

### So wird's gemacht:

1. Den Bierteig sie mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig rühren.
2. Den fertigen Teig in ein hohes, schmales Gefäß geben, gut eignet sich der Einbecker Reliefbecher.
3. Fett in einer feuerfesten Schale (gusseisern) auf 170 °C aufheizen
4. Die Würstchen aufspießen und mit Mehl bestäuben
5. Würstchen am Spieß in den Teig getaucht, so dass sie komplett von einem Teigmantel überzogen
6. Corn Dogs für 4-5 Minuten in das heiße Frittierfett geben, bis sie goldbraun sind.
7. Dazu als Dip angerührte Senf-Mayonnaise servieren.

Link zum Video: <https://youtu.be/9325yfHQW3E>